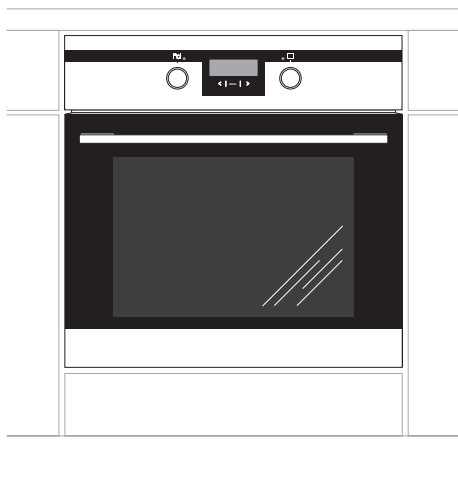


Amica

1142.3TsYDHbXSp
1143.3TsYDHaOXSp
1143.3TsYDpHaOS
1143.4TsYDpHaOQXSp
1143.4TsYDpHbOQC



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PIEKARNIKA ELEKTRYCZNEGO DO ZABUDOWY



Piekarnik uruchamiać dopiero po przeczytaniu tej instrukcji

SZANOWNY KLIENCIE,

Piekarnik Amica to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa piekarnika nie będzie problemem.

Piekarnik, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem.

Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.



Uwaga!

Piekarnik obsługiwać tylko po zapoznaniu się z niniejszą instrukcją.

Piekarnik przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.

Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.

Masz wątpliwości? Nie wszystko, co przeczytałeś w instrukcji jest zrozumiałe - zadzwoń do Centrum Serwisowego, gdzie uzyskasz wszechstronną pomoc.

tel.0-801 801 800

SPIS TREŚCI

Podstawowe informacje	2
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania	4
Jak oszczędzać energię.....	5
Wycofanie z eksploatacji.....	6
Opis wyrobu	7
Charakterystyka wyrobu	8
Instalacja	10
Montaż piekarnika.....	10
Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej.....	11
Obsługa	12
Przed pierwszym włączeniem piekarnika.....	12
Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem.....	13
Pieczenie w piekarniku-porady praktyczne	21
Czyszczenie i konserwacja piekarnika	24
Postępowanie w sytuacjach awaryjnych	28
Dane techniczne	29
Charakterystyka techniczna	30
Gwarancja, obsługa posprzedażna	31

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA



- Podczas użytkowania sprzęt staje się gorący. Zaleca się zachowanie ostrożności, aby unikać dotykania gorących elementów wewnątrz piekarnika.
- Należy, zwrócić uwagę, ażeby drobny sprzęt gospodarstwa domowego wraz z przewodami nie dotykał bezpośrednio do rozgrzanego piekarnika, gdyż izolacja tego sprzętu nie jest odporna na działanie wysokich temperatur.
- Nie należy pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Oleje i tłuszcze mogą ulec zapaleniu wskutek przegrzania.
- Nie należy stawiać na otwartych drzwiach piekarnika naczyń o masie przekraczającej 15 kg.
- Nie używać szorstkich środków czyszczących lub ostrych metalowych przedmiotów do czyszczenia szkła drzwi, gdyż mogą porysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szkła.
- Zabrania się użytkowania piekarnika niesprawnego technicznie. Wszelkie usterki mogą być usuwane wyłącznie przez osobę posiadającą stosowne uprawnienia.
- W każdej sytuacji spowodowanej ustereką techniczną, należy bezwzględnie odłączyć zasilanie elektryczne piekarnika.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Do czyszczenia piekarnika nie wolno używać sprzętu do czyszczenia parą.

JAK OSZCZĘDZAĆ ENERGIĘ



Kto korzysta z energii w sposób odpowiedzialny, chroni nie tylko domowy budżet, lecz działa świadomie na rzecz środowiska naturalnego. Dlatego

pomóżmy, oszczędzajmy energię elektryczną! A czyni się to w następujący sposób:

- **Unikanie niepotrzebnego „zaglądania do przygotowywanych potraw”.**

Nie otwierać niepotrzebnie często drzwi piekarnika.

- **Używanie piekarnika tylko w przypadku większych ilości potraw.**

Mięso o wadze do 1 kG daje się przyrządzić oszczędniej w garnku na płycie kuchennej.

- **Wykorzystanie ciepła resztkowego piekarnika.**

W przypadku czasów przyrządzania dłuższych niż 40 minut bezwzględnie wyłączać piekarnik na 10 minut przed końcem przyrządzania.

Uwaga! W przypadku zastosowania programatora nastawiać odpowiednio krótsze czasy przyrządzania potraw.

- **Staranne zamykanie drzwi piekarnika.**

Ciepło ulatuje poprzez znajdujące się uszczelkach drzwiczek zabrudzenia. Najlepiej jest usuwać je od razu.

- **Nie wbudowywanie piekarnika w bezpośredniej bliskości chłodziarek/zamrażarek.**

Zużycie energii elektrycznej przez nie niepotrzebnie wzrasta.

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem przez opakowanie. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób nie

zagrożający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

WYCOFANIE Z EKSPLOATACJI



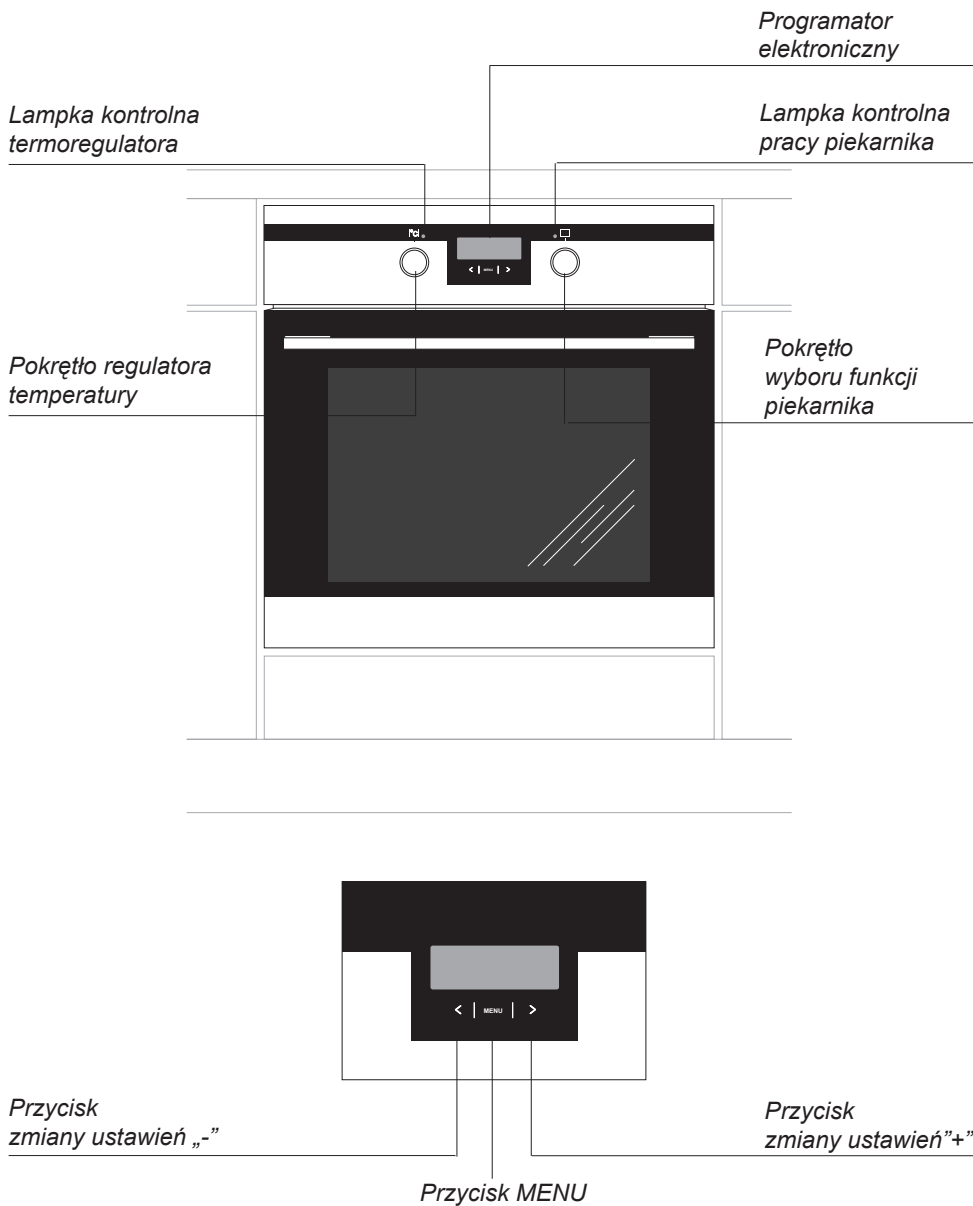
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

OPIS WYROBU



CHARAKTERYSTYKA WYROBU

Poniższa tabela pozwoli Państwu na dokładne zapoznanie się z wyposażeniem zakupionego piekarnika.

Typ piekarnika	Elementy grzejne piekarnika				Wyposażenie piekarnika														
Amica 	grzejnik górny 0,9 kW	grzejnik dolny 1,3 kW	grzejnik opiekacza 2,0 kW	grzejnik termoobiegu i wentylator 2,0 kW	wentylator	programator elektroniczny Ts	lampka kontrolna	termoregulatora	lampka kontrolna	pracy piekarnika	elektryczny rożen obrotowy	drabinki boczne	przewodnice teleskopowe	wkłady katalityczne	ramka rożna	ruszt do grilla	blacha do pieczenia	blacha do pieczywa	system chłodzenia obudowy
	+	+	+		+	+	+	+			+					1	1	1	+
	+	+	+	+		+	+				+					1	1	1	+
	+	+	+	+		+	+				+					1	1	1	+
	+	+	+	+		+	+				+	+	+		+	1	1	1	+
	+	+	+	+		+	+	+			+	+	+		+	1	1	1	+

Dodatkowe oznaczenia i symbole oznaczają szczegóły *wystroju* kuchni:

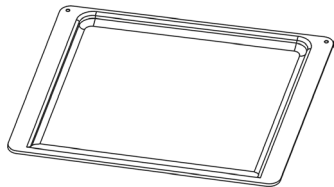
- pokrętła sterowania umieszczone symetrycznie - Y
- chowane pokrętła w panelu sterowania - Ha (podświetlane), Hb (niepodświetlane)
- piekarnik w wykonaniu INOX
- piekarnik z elementami frontu ze szkła lustrzanego - Sp
- kolor obudowy piekarnika - C, S
- komora piekarnika pokryta emalią Aqualytic - Q
- dwa oświetlenia boczne piekarnika - V

Ważne!

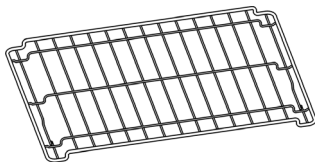
Piekarniki oznaczone literą „O” w typie zostały wyposażone w opuszczany grzejnik górny opiekacza piekarnika. Patrz rozdział *Obsługa - przed pierwszym uruchomieniem kuchni*.

CHARAKTERYSTYKA WYROBU

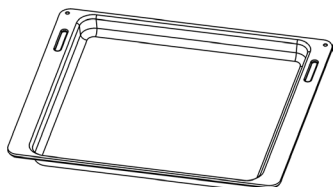
Wypozażenia kuchni - zestawienie:



Blacha do pieczywa



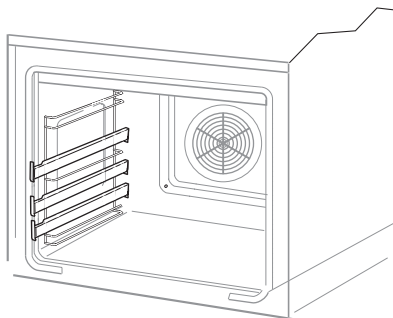
*Ruszt do grilla
(drabinka suszarnicza)*



Blacha do pieczenia



Widelec i ramka różna

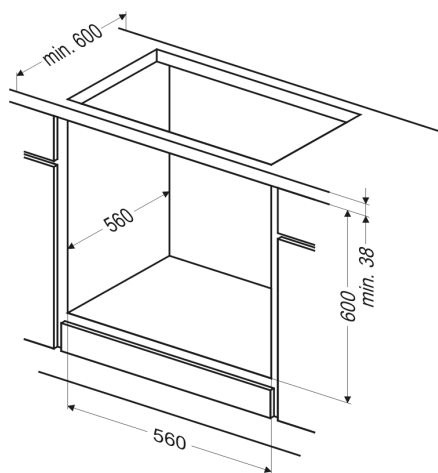


Prowadnice teleskopowe

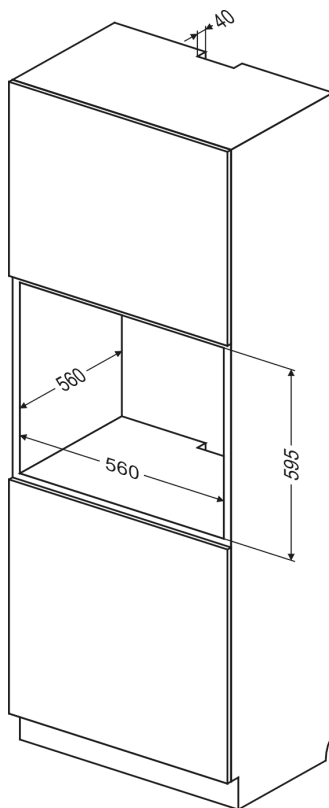
INSTALACJA

Montaż piekarnika

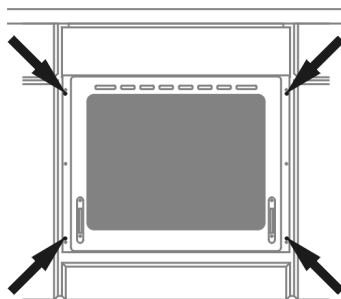
- Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację, a ustawienie piekarnika powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
- Piekarnik jest zbudowany w klasie Y. Meble do zabudowy muszą mieć okładzinę oraz kleje do jej przyklejenia odporne na temperaturę 100°C. Nie spełnienie tego warunku może spowodować zdeformowanie powierzchni lub odklejenie okładziny.
- Przygotować otwór w meblu o wymiarach podanych na rysunkach: A-zabudowa pod blatem, B-zabudowa wysoka. W przypadku istnienia w szafce ściany tylnej należy w niej wyciąć otwór pod przyłącze elektryczne.
- Wsunąć piekarnik całkowicie w otwór zabezpieczając go przed wysunięciem czterema wkrętami (Rys.C).



Rys.A



Rys.B



Rys.C

Uwaga:

Montażu dokonać przy odłączonym zasilaniu elektrycznym.

INSTALACJA

Przyłączenie piekarnika do instalacji elektrycznej

Przed dokonaniem przyłączenia piekarnika do instalacji elektrycznej, należy zapoznać się z informacjami zawartymi na tabliczce znamionowej.

- Piekarnik przystosowany jest fabrycznie do zasilania prądem przemiennym, jednofazowym (230V 1N~50 Hz) i wyposażony w przewód przyłączeniowy 3 x 1,5 mm² o długości około 1,5 m z wtyczką ze stykiem ochronnym.
- Gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej musi być wyposażone w bolec ochronny. Po ustawieniu piekarnika wymaga się, aby gniazdo przyłączeniowe instalacji elektrycznej było dostępne dla użytkownika.
- Przed podłączeniem piekarnika do gniazda należy sprawdzić, czy:
 - bezpiecznik oraz instalacja elektryczna wytrzymają obciążenie kuchni, obwód zasilający gniazdo wtykowe powinien być zabezpieczony bezpiecznikiem min. 16A,
 - instalacja elektryczna wyposażona jest w skuteczny system uziemiający spełniający wymagania aktualnych norm i przepisów,

Po zainstalowaniu piekarnika powinna być dostępna wtyczka.

Uwaga! Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

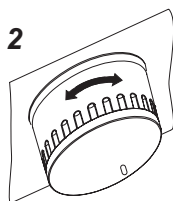
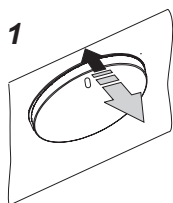
Przed pierwszym włączeniem piekarnika

- usunąć elementy opakowania, oczyścić komorę piekarnika ze środków konserwacji fabrycznej,
- wyjąć wyposażenie piekarnika i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
- włączyć wentylację w pomieszczeniu lub otworzyć okno,
- pokrętkę funkcji piekarnika przekręcić na pozycję  lub  (patrz rozdział: *Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem*),
- wygrzać piekarnik (w temp. 250°C, ok. 30 min.), usunąć zabrudzenia i dokładnie umyć.

Pokrętką są „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji należy:

1. delikatnie wcisnąć pokrętkę i puścić,
2. ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokrętki na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w programator elektroniczny Ts, po włączeniu do sieci w polu wyświetlacza ukaże się pulsująca cyklicznie godzina „0.00”.

Należy ustawić czas bieżący programatora. (Patrz Instrukcja obsługi programatora - dołączona do instrukcji obsługi piekarnika). Brak nastawy czasu bieżącego uniemożliwia pracę piekarnika.

Ważne!

Programator elektroniczny Ts wyposażony jest w sensory obsługiwane przez dotknięcie palcem oznakowanych powierzchni.

Każde przesterowanie sensora potwierdzone jest sygnałem akustycznym. Powierzchnie sensorów należy utrzymywać w czystości.

Uwaga!

W kuchniach oznaczonych literą „O” w typie przed rozpoczęciem eksploatacji sprawdzić osadzenie grzejnika w ścianach bocznych komory piekarnika, w przypadku nieprawidłowego osadzenia grzejnika należy unieść go do góry i wsunąć w przetłoczenia w ścianach bocznych komory.

Ważne!

Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.

OBSŁUGA

Działanie programatora i sterowanie piekarnikiem

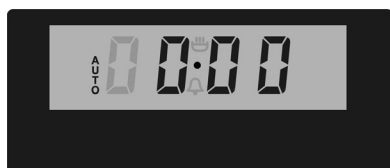
Symbole na wyświetlaczu

  **AUTO** - oznaczenia funkcji pracy

- 1 - sensor wyboru funkcji pracy programatora
- 2 - sensor „-”
- 3 - sensor „+”

Ustawienie czasu bieżącego

Po włączeniu do sieci albo ponownym załączeniu po zaniku napięcia wyświetlacz wskazuje pulsujące,



< | MENU | >
2 1 3

● nacisnąć sensor **1**, na wyświetlaczu pojawi się symbol ,

● ustawić bieżący czas korzystając z sensorów **2** i **3**.

Po upływie ok. 7 sek. od zakończenia czynności ustawiania czasu, nowe dane zostaną zapamiętane, a wskazanie bieżącego czasu przestanie pulsować.

Korektę czasu można wykonać później naciskając jednocześnie sensory **2** i **3**, wskazania wyświetlacza zaczną pulsować. Następnie można skorygować czas bieżący.

Uwaga!

Piekarnik można uruchomić po pojawieniu się symbolu  na wyświetlaczu.

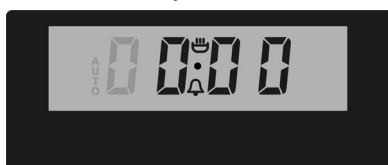
Po wyłączeniu z sieci lub po zaniku napięcia programator pamięta ustawienia przez ok. 2,5 minuty.

Minutnik

Minutnik może być uaktywniony w każdym momencie, bez względu na stan aktywności innych funkcji programatora. Zakres odmierzanego czasu wynosi od 1 minuty do 23 godzin i 59 minut.

Aby nastawić minutnik należy:

● nacisnąć sensor **1**, na wyświetlaczu będzie pulsować symbol  :



< | MENU | >
2 1 3

● ustawić czas minutnika sensorami **3** i **2**,

Wyświetlacz wskazuje ustawiony czas minutnika oraz aktywną funkcję pracy  .

Po upływie nastawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, i pulsuje .

● nacisnąć sensor **1**, **2** lub **3** w celu wyłączenia sygnału, funkcja  zgaśnie, a wyświetlacz wskazuje czas bieżący.

Uwaga!

Jeśli sygnał dźwiękowy nie zostanie wyłączony ręcznie, wyłączy się automatycznie po ok. 7 minutach.

OBSŁUGA

Praca półautomatyczna

Jeśli piekarnik ma wyłączyć się o ustalonej godzinie, to należy:

- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na pozycje, na których ma pracować piekarnik,

- przyciskać sensor 1 aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić żądany czas pracy sensorami 3 i 2, w zakresie od 1 minuty do 10 godzin.

Ustawiony czas zostanie wprowadzony do pamięci po ok. 7 sek., wyświetlacz ponownie pokaże czas bieżący przy aktywnej funkcji pracy **AUTO**.

Po upływie nastawionego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa, a funkcja pracy **AUTO** będzie pulsować,

- ustawić pokrętkła funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,

- naciśnąć sensor 1, 2 lub 3 w celu wyłączenia sygnału, funkcja **AUTO** zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący.

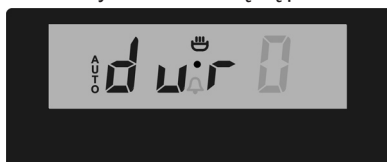
Uwaga!

W piekarnikach wyposażonych w jedno pokrętko sterowania, pokrętko funkcji piekarnika jest zespolone z regulatorem temperatury.

Praca automatyczna

Jeśli piekarnik ma włączyć się na określony czas pracy i o ustalonej godzinie wyłączyć się, to należy ustawić czas pracy oraz godzinę zakończenia pracy:

- przyciskać sensor 1 aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić żądany czas pracy sensorami 3 i 2 jak dla pracy półautomatycznej,

- przyciskać sensor 1 aż do momentu, gdy wskazania wyświetlacza będą pulsować:



- ustawić godzinę wyłączenia(zakończenia pracy) sensorami 3 i 2, która jest ograniczona do czasu odległego o 23 godziny i 59 minut,

- ustawić pokrętko funkcji piekarnika oraz pokrętko regulacji temperatury na żądane pozycje, na których ma pracować piekarnik.

Funkcja pracy **AUTO** jest aktywna, praca piekarnika rozpocznie się od momentu wynikającego z różnicy między nastawionym czasem zakończenia pracy a nastawionym czasem pracy, (np. nastawiony czas pracy wynosi 1 godz., nastawiony czas zakończenia pracy 14.00, piekarnik automatycznie załączy się o godz. 13.00).

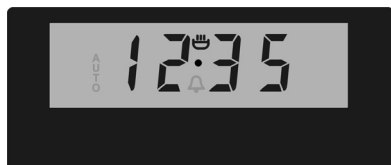
OBSŁUGA

Praca automatyczna

Po osiągnięciu godziny zakończenia pracy piekarnik wyłączy się automatycznie, włączy się sygnalizacja dźwiękowa przy pulsującej funkcji pracy **AUTO**,

- ustawić pokrętką funkcji piekarnika i regulacji temperatury w pozycji wyłączone,

- nacisnąć sensor **1**, **2** lub **3** w celu wyłączenia sygnału, funkcja **AUTO** zgaśnie, a wyświetlacz będzie wskazywał czas bieżący, np.godz.12.35.



< | MENU | >
2 1 3

Zmiana tonu sygnału dźwiękowego

Ton sygnału dźwiękowego można zmienić w następujący sposób:

- nacisnąć jednocześnie sensory **2** i **3**,
- sensorem **1** wybrać funkcję „ton”, wskazania wyświetlacza będą pulsować:



< | MENU | >
2 1 3

- sensorem **2** wybrać odpowiedni ton w zakresie od 1 do 3.

Kasowanie ustawień

W każdej chwili można skasować ustawienia minutnika lub funkcji pracy automatycznej.

Kasowanie ustawień pracy automatycznej:

- nacisnąć jednocześnie sensory **2** i **3**,

Kasowanie ustawień minutnika:

- sensorem **1** wybrać funkcję minutnika,
- nacisnąć ponownie sensory **2** i **3**,

Funkcje piekarnika

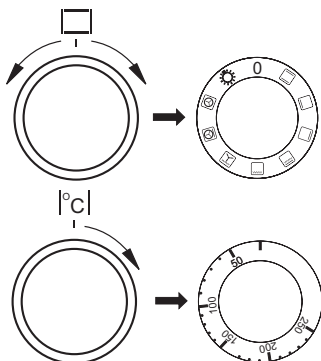
Informacje dotyczące wyposażenia piekarnika w elementy grzejne w zależności od modelu piekarnika znajdują Państwo w tabeli w rozdziale *Charakterystyka wyrobu*.

Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem i grzejnikiem termoobiegu). Typ 1143.4TsY*.

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego, grzejnika termoobiegu oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokrętki rodzaju pracy piekarnika oraz pokrętki regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokrętki na wybraną pozycję. Pokrętło jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokrętło i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokrętki na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „●” / „0”.

Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokrętki w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Włączony termoobieg

Ustawienie pokrętki w pozycji „włączony termoobieg” pozwala na realizację ogrzewania piekarnika w sposób wymuszony przy pomocy termowentylatora, umieszczonego w centralnym miejscu tylnej ściany komory piekarnika. W stosunku do piekarnika konwencjonalnego stosuje się niższą temperaturę pieczenia.

Korzystanie z tego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku.

Przygotowywanie gotowych (zamrożonych) potraw – ciasta, pizza, frytki.

Rozmrażanie (mięsa, owoce, warzywa, pieczywo) – w przypadku delikatnych potraw (do spożycia w stanie surowym – np. truskawki) nie włącza się grzania, przy rozmrażaniu np. mięsa termostat ustawić na temperaturę do 50 – 75°C.

Suszenie owoców, grzybów (na kilku poziomach, temperatura 50 – 80°C)



Włączony termoobieg i grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętki piekarnik realizuje funkcję termoobiegu i włączony grzejnik dolnego co powoduje podwyższenie temperatury od spodu wypieku. Duża ilość ciepła dostarczana od spodu wypieku, ciasta mokre, pizza.



Włączony wentylator oraz opiekacz

Przy tej pozycji pokrętkła, piekarnik realizuje funkcję opiekacza z wentylatorem. Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potrawy.

Uwaga!

Przy realizacji funkcji z  i ustawieniu pokrętkła regulatora temperatury w pozycji zerowej, pracuje sam wentylator. W tej pozycji można prowadzić studzenie potrawy lub komory piekarnika.



Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kielbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).



Wzmocniony opiekacz (Supergrill)

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.



Włączony grzejnik górny

Ustawienie pokrętkła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika wyłącznie przy pomocy grzejnika górnego. Zarumienianie wypieku, dopiekanie z góry, dodatkowe zapiekanie.



Włączony grzejnik dolny

Przy tej pozycji pokrętkła piekarnik realizuje ogrzewanie wyłącznie przy użyciu grzejnika dolnego. Dopiekanie ciast od spodu (np. ciasta wilgotne i nadziewane owocami).



Włączony grzejnik dolny i górny

Ustawienie pokrętkła w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.

OBSŁUGA

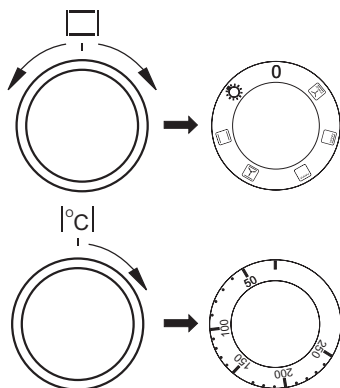
Piekarnik z wymuszonym obiegiem powietrza (z wentylatorem). Typ 1142.3TsY*.

Piekarnik jest nagrzewany przy pomocy grzejnika dolnego i górnego oraz opiekacza. Sterowanie pracą tego piekarnika odbywa się przy pomocy pokręta rodzaju pracy piekarnika oraz pokręta regulacji temperatury. Ustawienie polega na obróceniu pokręta na wybraną pozycję.

Pokręto jest „schowane” w panelu sterowania, w celu wybrania funkcji roboczej piekarnika należy:

- delikatnie wcisnąć pokręto i puścić,
- ustawić na wybraną funkcję.

Oznakowanie pokręta na jego obwodzie odpowiada kolejnym funkcjom realizowanym przez piekarnik.



Wyłączenie następuje poprzez ustawienie obu pokręteł w pozycji „●” / „0”.

Uwaga!

Włączenie nagrzewania (grzejnika itp.) przy załączeniu którejkolwiek z funkcji piekarnika nastąpi dopiero po ustawieniu temperatury.

0 Ustawienie zerowe



Niezależne oświetlenie piekarnika

Poprzez ustawienie pokręta w tej pozycji uzyskujemy oświetlenie komory piekarnika.



Włączony grzejnik dolny i górny

Ustawienie pokręta w tej pozycji pozwala na realizację nagrzewania piekarnika sposobem konwencjonalnym. Doskonale nadaje się do pieczenia ciast, mięsa, ryb, chleba, pizzy (konieczne wstępne rozgrzanie piekarnika oraz stosowanie ciemnych blachy) pieczenie na jednym poziomie.



Włączony wentylator, grzejnik dolny i grzejnik górny

Przy tej pozycji pokręta piekarnik realizuje funkcję ciasto. Piekarnik konwencjonalny z wentylatorem.

Przy realizacji funkcji  i ustawieniu pokręta regulatora temperatury w pozycji zerowej, pracuje sam wentylator. W tej pozycji można prowadzić studzenie potrawy lub komory piekarnika.



Włączony opiekacz

„Grilowanie” powierzchniowe, stosuje się do opiekania małych porcji mięsa: steki, sznycle, ryby, tosty, kiełbaski, zapiekanki (grubość opiekanej potrawy nie powinna być większa niż 2-3 cm w trakcie pieczenia należy odwrócić ją na drugą stronę).



Wzmocniony opiekacz (Supergrill))

Włączenie funkcji „wzmocnionego opiekacza” pozwala na prowadzenie opiekania przy jednocześnie włączonym grzejniku górnym. Funkcja ta pozwala na uzyskanie podwyższonej temperatury w górnej przestrzeni roboczej piekarnika, co powoduje mocniejsze przyrumienienie potrawy, pozwalając także na opiekanie większych jej porcji.



Włączony wentylator oraz wzmocniony opiekacz

Przy tej pozycji pokręta, piekarnik realizuje funkcję wzmocnionego opiekacza z wentylatorem. Wykorzystanie tej funkcji w praktyce pozwala na przyspieszenie procesu opiekania i podniesienie walorów smakowych potrawy. Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Lampki kontrolne

Modele z podświetlanymi pokrętłami.

Włączenie nagrzewania piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się lampki kontrolnej czerwonej. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika).

Modele z niepodświetlanymi pokrętłami.

Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się dwóch lampek kontrolnych, pomarańczowej i czerwonej. Świecenie lampki kontrolnej koloru pomarańczowego sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie czerwonej lampki kontrolnej jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. O ile przepisy kulinarne zalecają wkładanie potrawy do rozgrzanego piekarnika, należy to uczynić nie wcześniej jak po pierwszym zgaśnięciu czerwonej lampki kontrolnej. W trakcie prowadzenia wypieku czerwona lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika). Lampka kontrolna pomarańczowa może się również świecić w położeniu pokręta „Oświetlenie piekarnika”.

OBSŁUGA

Użytkowanie opiekacza

Proces opiekania następuje w wyniku działania na potrawę promieni podczerwonych, emitowanych przez rozżarzony grzejnik opiekacza.

W celu włączenia opiekacza należy:

- ustawić pokrętkę piekarnika w pozycji oznaczonej symbolem   ,
- wygrzewać piekarnik przez ok. 5 minut (przy zamkniętych drzwiach piekarnika).
- włożyć do piekarnika blachę z potrawą na właściwy poziom roboczy, a w przypadku opiekania na ruszcie należy umieścić na poziomie bezpośrednio niższym (poniżej rusztu) blachę na ściekający tłuszcz,
- zamknąć drzwi piekarnika.

Uwaga!

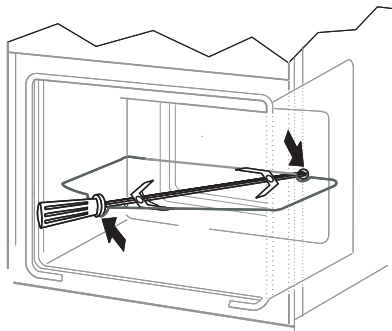
Opiekanie należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

Gdy użytkowany jest opiekacz, części dostępne mogą stać się gorące.

Zaleca się nie dopuszczać dzieci do piekarnika.

Przygotowanie potrawy na rożnie:

- umieścić potrawę na pręcie rożna i unieruchomić ją przy pomocy widelców ,
- ramkę rożna wsunąć w piekarnik na poziomie roboczym 3 od dołu,
- koniec pręta rożna wsunąć w sprzęgło napędu , zwracając uwagę ażeby rowek metalowej części uchwyty rożna opierał się na ramce
- wykręcić rękojeść
- wsunąć blachę na najniższy poziom komory piekarnika i zamknąć drzwi.



Użytkowanie rożna

Rożen pozwala na obrotowe opiekanie potraw w piekarniku. Służy głównie do opiekania drobiu, szaszłyków, kielbasek itp. potraw. Włączenie i wyłączenie napędu rożna następuje jednocześnie z włączeniem i wyłączeniem funkcji opiekacza.

Przy korzystaniu z tych funkcji w trakcie opiekania mogą występować chwilowe zatrzymania silnika rożna lub zmiana kierunku obracania. Powyższe nie wpływa na funkcjonalność i jakość opiekania.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Wypieki

- zaleca się, prowadzenie wypieków ciast na blachach, stanowiących wyposażenie fabryczne kuchni,
- wypieki można prowadzić również w formach i blachach handlowych, które należy ustawić na drabince suszarniczej, **do wypieku zaleca się stosować blachy w kolorze czarnym, które lepiej przewodzą ciepło i skracają czas pieczenia,**
- nie zalecamy do stosowania form i blach o powierzchni jasnej i błyszczącej w przypadku korzystania z nagrzewu konwencjonalnego (grzejnik górny + dolny) stosowanie tego typu form może powodować niedopiekanie spodu ciasta,
- przy korzystaniu z funkcji termoobiegu nie jest konieczne wstępne nagrzanie komory piekarnika, dla pozostałych typów grzania przed włożeniem wypieku komorę piekarnika należy rozgrzać,
- przed wyjęciem ciasta z piekarnika należy sprawdzić jakość wypieku przy pomocy drewnianego patyczka (przy prawidłowym wypieku po nakłuciu ciasta, powinien być suchy i czysty),
- wskazane jest pozostawienie wypieku w piekarniku po jego wyłączeniu jeszcze przez ok. 5 min.,
- temperatury wypieków wykonywanych przy zastosowaniu funkcji termoobiegu są z reguły ok. 20 – 30 stopni niższe w stosunku do pieczenia konwencjonalnego (z zastosowaniem grzejników górnego i dolnego),
- parametry wypieków podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych,
- jeżeli informacje podawane w książkach kucharskich znacznie odbiegają od wartości zamieszczonych w instrukcji obsługi prosimy o kierowanie się zapisami w instrukcji.

Pieczenie mięs

- w piekarniku należy przygotowywać porcje mięsa powyżej 1 kg, mniejsze kawałki zaleca się przyrządzać na płycie grzejnej
- do pieczenia zaleca się stosować naczynia żaroodporne, również uchwyty tych naczyń muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury,
- przy pieczeniu na drabince suszarniczej lub ruszcie zaleca się na najniższym poziomie umieścić blachę do pieczenia z niewielką ilością wody,
- przynajmniej raz w połowie czasu pieczenia zaleca się odwrócić mięso na drugą stronę, w trakcie pieczenia należy także okresowo podlewać mięso powstającym sosem lub gorącą – słoną wodą, mięsa nie wolno polewać zimną wodą.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik typu 1143.4TsY*

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika 	Temperatura °C	Poziom ()	Czas [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2	20 - 40*
		140 - 160	2	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

Ważne!

Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

PIECZENIE W PIEKARNIKU - PORADY PRAKTYCZNE

Piekarnik typu 1142.3TsY*

Rodzaj wypieku potrawy	Funkcja piekarnika	Temperatura °C	Poziom	Czas [min]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		150	3	25 - 35
		160 - 180	2	20 - 40*
		150	3	65 - 70
		220 - 240	3	10 - 15
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		200 - 220	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

*podane czasy dotyczą wypieków w małych foremkach

Ważne!

Parametry podane w tabeli są orientacyjne i można je korygować w zależności od własnych doświadczeń i upodobań kulinarnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Dbałość użytkownika o bieżące utrzymanie piekarnika w czystości oraz właściwa jego konserwacja, wywierają znaczący wpływ na wydłużenie okresu jego bezawaryjnej pracy.



Przed rozpoczęciem czyszczenia należy piekarnik wyłączyć, zwracając uwagę ażeby wszystkie pokręta ustawione były w pozycji „●” / „0”. Czynności czyszczenia należy rozpoczynać dopiero po wystygnięciu piekarnika.

Ważne!

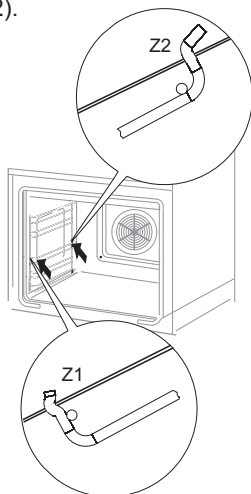
Do czyszczenia i konserwacji nie wolno używać żadnych środków do szorowania, ostrych środków czyszczących ani przedmiotów szorujących.

Do czyszczenia frontu obudowy używać tylko ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub szyb. Nie stosować mleczka do czyszczenia.

- Piekarnik należy czyścić po każdym użytkowaniu. Przy czyszczeniu piekarnika należy włączyć oświetlenie, pozwalające na uzyskanie lepszej widoczności przeszerzeni roboczej.
- Komorę piekarnika należy myć tylko przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynów do mycia naczyń.
- **Czyszczenie parowe-Steam Clean:**
 - na miskę ustawioną w piekarniku na pierwszym poziomie od dołu wlać 0,25 l wody (1 szklanka),
 - zamknąć drzwi piekarnika,
 - pokrętkę regulatora temperatury ustawić na pozycję 50°C, a pokrętkę funkcji na pozycję grzejnik dolny
 - ogrzewać komorę piekarnika przez ok. 30 minut,
 - po zakończeniu procesu czyszczenia otworzyć drzwi piekarnika, wewnątrz komory wytrzeć gąbką lub ścierką a następnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Po umyciu komory piekarnika należy ją wytrzeć do stanu suchego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

- Kuchnie oznaczone literą **D** zostały wyposażone w łatwo wyjmowane prowadnice druciane (drabinki) wkładów piekarnika. Aby je wyjąć do mycia należy pociągnąć za zaczep znajdujący się z przodu (Z1) następnie odchylić prowadnicę i wyjąć z zaczepu tylnego (Z2). Po umyciu prowadnic należy umieścić je w otworach osadczycy piekarnika, wcisnąć zaczepy (Z1 i Z2).



Demontaż drabinek bocznych

- Kuchnie ozn. literami **Dp** posiadają nierdzewne wysuwane prowadnice wkładów przymocowane do prowadnic drucianych. Prowadnice należy wyjmować i myć wraz z prowadnicami drucianymi. Przed umieszczeniem na nich blach należy je wysunąć (jeśli piekarnik jest nagrzany prowadnice należy wysunąć zaczepiając tylną krawędzią blach o zderzaki znajdujące się w przedniej części wysuwanych prowadnic) i następnie wsunąć wraz z blachą.

Uwaga!

Prowadnic teleskopowych nie należy myć w zmywarkach.

Preparaty do czyszczenia sprzętu AGD polecane przez producenta.

- **Preparat do czyszczenia tworzyw sztucznych i plastiku.** Preparat do czyszczenia wszelkich przedmiotów z tworzyw sztucznych i plastiku: obudów sprzętu gospodarstwa domowego, mebli kuchennych i ogrodowych, ram i rolet okiennych, wnętrza samochodu. Łatwo, szybko i skutecznie usuwa brud, tłuszcz, olej i substancje smoliste.
- **Preparat do czyszczenia piekarników i grilli.** Szybko i bezproblemowo usuwa przypalenia i zapiecenia powstałe w czasie używania piekarników i grilli. Wyjątkowa skuteczność - dzięki starannie dobranym komponentom pozwala stosować preparat wszędzie tam, gdzie zwykle środki są niewystarczające.

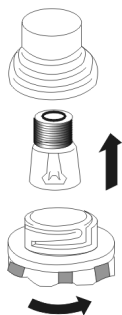
Zakupu dokonać można u naszych Dystrybutorów Części Zamiennych lub w Autoryzowanych Serwisach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wymiana żarówki oświetlenia piekarnika

Aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą lampki należy upewnić się, czy sprzęt jest wyłączony.

- Wszystkie pokręta sterowania ustawić w pozycji „●” / „0” i wyłączyć zasilanie,
- Wykręcić i umyć klosz lampki pamiętając o dokładnym wytarciu go do sucha.
- Wykręcić żarówkę oświetleniową z gniazda, w razie potrzeby żarówkę należy wymienić na nową - żarówka wysokotemperaturowa (300°C) o parametrach:
 - napięcie 230 V
 - moc 25 W
 - gwint E14.



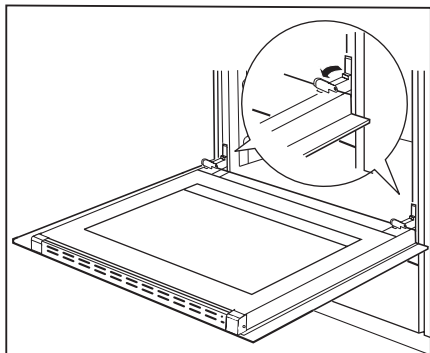
Lampka piekarnika

- Wkręcić żarówkę, pamiętając o dokładnym osadzeniu jej w gnieździe ceramicznym.
- Wkręcić klosz lampki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Wyjmowanie drzwi

Dla uzyskania łatwiejszego dostępu do komory piekarnika oraz czyszczenia, możliwe jest wyjęcie drzwi. W tym celu należy otworzyć drzwi, odchylić do góry element zabezpieczający umieszczony w zawiasie. Drzwi lekko domknąć, unieść i wyjąć w kierunku do przodu. W celu zamontowania drzwi w kuchni postępuje się w sposób odwrotny. Przy wkładaniu należy zwrócić uwagę aby wycięcie na zawiasie prawidłowo osadzić na występie uchwyty zawiasu. Po włożeniu drzwi do piekarnika należy bezwzględnie opuścić element zabezpieczający i **dokładnie go docisnąć**. Nieprawidłowe ustawienie elementu zabezpieczającego może spowodować uszkodzenie zawiasu przy próbie zamknięcia drzwi.



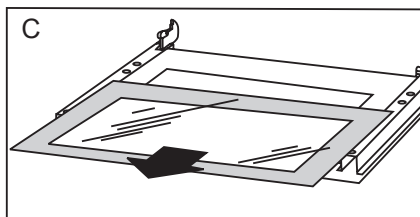
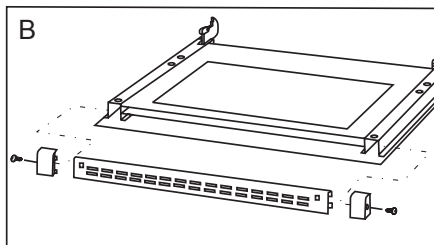
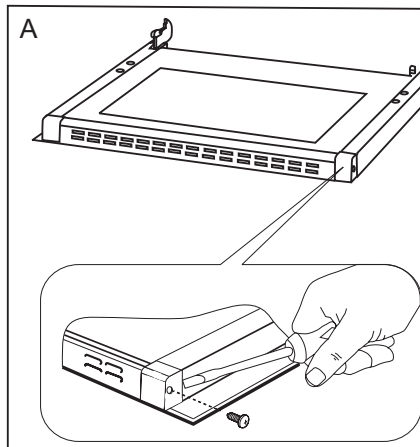
Odchylenie zabezpieczeń zawiasów

Wyjmowanie szyby wewnętrznej

1. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego należy odkręcić śrubki znajdujące się w bocznych zatrzaskach (rys.A).
2. Zatrzaski wypchnąć za pomocą śrubokręta płaskiego i wyciągnąć listwę górną drzwi. (rys.A, B)
3. Wewnętrzną szybę wyciągnąć z mocowania (w dolnej części drzwi). Wyjąć szybę środkową (rys.C).

4. Wymyć szybę ciepłą wodą i małą ilością środka czyszczącego.

W celu ponownego zamontowania szyby należy postępować w odwrotnej kolejności. Gładka część szyby powinna znajdować się u góry, ścięte narożniki na dole.



Wycinanie szyby wewnętrznej

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Przeglądy okresowe

Poza czynnościami mającymi na celu bieżące utrzymanie kuchni w czystości należy:

- przeprowadzać okresowe kontrole działania elementów sterujących i zespołów roboczych kuchni. Po upływie gwarancji, przynajmniej raz na dwa lata, należy zlecić w punkcie obsługi serwisowej wykonanie przeglądu technicznego kuchni,
- usunąć stwierdzone usterki eksploatacyjne,
- dokonać okresowej konserwacji zespołów roboczych kuchni,



Uwaga!

Wszelkie naprawy i czynności regulacyjne powinny być wykonywane przez właściwy punkt obsługi serwisowej lub przez instalatora posiadającego stosowne uprawnienia.

POSTĘPOWANIE W SYTUACJACH AWARYJNYCH

W każdej sytuacji awaryjnej należy:

- wyłączyć zespoły robocze kuchni
- odłączyć zasilanie elektryczne
- zgłosić naprawę
- niektóre drobne usterki użytkownik może usunąć sam kierując się wskazówkami podanymi w tabeli poniżej, zanim zwróci się Państwo do działu obsługi klienta lub serwisu należy sprawdzić kolejne punkty w tabeli.

PROBLEM	PRZYCZYNA	POSTĘPOWANIE
1.urządzenie nie działa	przerwa w dopływie prądu	sprawdzić bezpiecznik instalacji domowej, przepalony wymienić
2.wyświetlacz programatora wskazuje godzinę „0:00”	urządzenie było odłączone od sieci lub wystąpił chwilowy zanik napięcia	ustawić aktualny czas (patrz <i>Działanie programatora</i>)
3.nie działa oświetlenie piekarnika	obluzowana lub uszkodzona żarówka	dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (patrz rozdział <i>Czyszczenie i konserwacja</i>)

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230V 1N~ 50 Hz
Moc znamionowa	max. 3,3 kW
Wymiary piekarnika (wysokość/szerokość/głębokość)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm
Pojemność użytkowa piekarnika*	56-64 litrów
Klasa energetyczna	na etykiecie energetycznej
Waga	ca. 35 kg
Spełnia wymagania przepisów UE	normy EN 60335-1, EN 60335-2-6

* wg EN 50304, pojemność w zależności od wyposażenia piekarnika - podano na etykiecie efektywności energetycznej.

Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- *dyrektywy niskonapięciowej 2006/95/WE,*
- *dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2004/108/WE,*

*i dlatego wyrób został oznakowany **CE** oraz została wystawiona dla niego **deklaracja zgodności** udostępniana organom nadzorującym rynek.*

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

(zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Gospodarki i Pracy z dnia 20 maja 2005r. w sprawie wymagań dotyczących dokumentacji technicznej, stosowania etykiet i charakterystyk technicznych oraz wzorów etykiet dla urządzeń)

Producent: Amica							
Oznaczenie typu	Klasa efektywności energetycznej ¹⁾	Zużycie energii elektrycznej ^{2) 3)} w [kWh]	Objętość użytkowa ⁴⁾ w [l]	Rozmiar piekarnika ⁵⁾	Czas potrzebny na upieczenie standardowego wsadu ^{2) 3) 4)} w [min]	Poziom hałasu w [dB(A) re 1 pW]	Największa powierzchnia pieczenia ⁴⁾ w [cm²]
1142.3TsY DHbXSp	A	0,79	60	średni	44	51	1330
1143.3TsY DHaOXSp	A	0,79	60	średni	44	51	1330
1143.3TsY DHaOS	A	0,79	60	średni	44	51	1330
1143.4TsY DpHaOQXSp	A	0,79	60	średni	44	51	1330
1143.4TsY DpHbOQXC	A	0,79	60	średni	44	51	1330

¹⁾ Klasa efektywności energetycznej w skali od A (bardziej efektywna) do G (mniej efektywna)

²⁾ Dla funkcji grzania z konwekcją naturalną lub z wymuszonym obiegiem powietrza jeśli jest

³⁾ Przy standardowym obciążeniu

⁴⁾ wg EN 50304

⁵⁾ rozmiar wg skali „mały” (12...34 l) , „średni” (35...64 l), „duży” (65 l i powyżej)

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻNA

Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej.

Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.

Obsługa posprzedażna

W przypadku gdy zaistnieją jakiegokolwiek problemy związane z użytkowaniem sprzętu Amica to nasze CENTRUM SERWISOWE zapewni Państwu szybką i w pełni profesjonalną pomoc. Chcemy bowiem wszystkim, którzy zaufali marce Amica zagwarantować pełen komfort korzystania z naszego wyrobu.

Prosimy z tabliczki znamionowej wpisać tutaj typ i nr fabryczny piekarnika

Typ.....

Nr fabryczny.....



Amica Wronki S.A.

ul. Mickiewicza 52

64-510 Wronki

tel. 067 25 46 100

fax 067 25 40 320

www.amica.com.pl

Amica



Centrum Serwisowe

0 801 801 800